

# Grupo Gourmets

Pabellón 7 /  
Hall 7  
7B27

Hablar del Grupo Gourmets es hablar de evolución y de una forma de entender la gastronomía pionera desde sus inicios. Fue en 1976 cuando el proyecto dio sus primeros pasos con una revista que, en aquel momento, rompía moldes al unir gastronomía y viajes con un enfoque completamente innovador. Con el paso de los años, fue ampliando su alcance y diversificando su actividad, acompañando el crecimiento y la profesionalización del sector gastronómico. La vocación editorial fue el punto de partida de un ecosistema que

llegó a albergar cerca de 200 títulos, muchas de ellas convertidas en auténticas referencias como la Gourmetour –Guía Gastronómica y Turística de España–, que sentaron las bases de lo que hoy es un universo de contenidos y prescripción gastronómica.

Tras cinco décadas de historia, actualmente Grupo Gourmets estructura su actividad en cuatro áreas estratégicas:

La **Revista Club de Gourmets**, en papel y en formato online, actúa como observatorio permanente de la gastronomía, el vino y los viajes, tanto en España como a nivel internacional. Un espacio desde el que se analizan tendencias, se descubren productos y se da voz a los protagonistas del sector.

El **Salón Gourmets** es hoy uno de los grandes encuentros profesionales de la alimentación y las bebidas de calidad en el mundo. Una feria que ha crecido de forma sostenida, manteniendo su esencia y consolidándose como escaparate imprescindible para productores, distribuidores y prescriptores.



La **Guía Vinos Gourmets** que se distingue por su metodología basada en catas a ciegas, ofrece una visión rigurosa e independiente del panorama vitivinícola español, accesible además en 13 idiomas en su formato digital.

Completa este ecosistema el **Club Vinos Gourmets**, pensado para acercar al consumidor una selección cuidada de grandes vinos y productos gourmet, con propuestas exclusivas y envíos a domicilio.

—

Francisco López  
Canis, Presidente  
de Honor de Grupo  
Gourmtes.

To talk about Grupo Gourmets is to talk about evolution and a new way of understanding gastronomy from its very beginnings. It was in 1976, when the project took its first steps with a magazine that, at the time, broke the mold by combining gastronomy and travel with a profound innovative approach. Over the years, Gourmets expanded its reach and diversified its activities, accompanying the growth and professionalization of the gastronomic sector. Its publishing vocation was the starting point for an ecosystem that came to include nearly 200 titles, many of which became benchmarks, laying the foundations for what is now a global platform for content, experiences, and recommendations. Currently, Gourmets Group structures its activity into four areas:

**Club de Gourmets magazine**, print and online, acts as a permanent observatory of gastronomy, wine and travel, both in Spain and internationally. It is a space where trends are analyzed, products are discovered, and the leading figures in the sector are given a voice.

**Salón Gourmets** is now one of the major professional gatherings for fine food and beverages in Europe. It is a fair that has grown steadily, main-

taining its essence and establishing itself as an essential showcase for producers, distributors, and influencers.

**Guía Vinos Gourmets**, distinguished by its methodology based on blind tastings, offers a rigorous, independent, and up-to-date view of the Spanish wine scene, also accessible in 13 languages through its digital platform.

This ecosystem is completed by the **Club Vinos Gourmets**, designed to bring consumers a carefully selected range of fine wines and gourmet products, with exclusive offers, home delivery, and a pantry that reflects the same quality criteria that defines the Group.

—

Francisco López  
Canis, Honorary  
president of Grupo  
Gourmtes.

# 50 Aniversario Grupo Gourmets

—50th Anniversary  
Grupo Gourmets



—  
Francisco López  
López-Bago, Pre-  
sidente y Consejero  
Delegado de Grupo  
Gourmets.

—  
Francisco López  
López-Bago, Pre-  
sident and Chief  
Executive Officer of  
Grupo Gourmets.

Grupo Gourmets celebra su 50 aniversario, una fecha que marca medio siglo de compromiso con la gastronomía, el producto de calidad y la divulgación del sector agroalimentario y vitivinícola en España. Cinco décadas de evolución constante, acompañando y anticipando los cambios de un sector en permanente transformación.

La historia del Grupo comienza en 1976 con la publicación del primer número de la revista Club de Gourmets, una cabecera pionera que desde sus inicios se convirtió en referencia informativa y prescriptora. A lo largo de estos años, la revista no solo ha documentado el desarrollo de la gastronomía española, sino que ha sido parte activa de su crecimiento, dando visibilidad a tendencias y profesionales cuando aún estaban dando sus primeros pasos.

Esta vocación se amplió con una intensa labor editorial y con la creación del Salón Gourmets, hoy consolidado como la feria de alimentación y bebidas de calidad líder en el mundo. En su 50 aniversario, el Grupo Gourmets conmemora una trayectoria que une rigor y visión de futuro, reafirmando su papel como altavoz del sector.

Grupo Gourmets celebrates its 50th anniversary, marking half a century of commitment to gastronomy, quality products, and promoting the agri-food and wine sector in Spain. Five decades of constant evolution, accompanying and anticipating changes in a sector undergoing constant transformation.

The Group's history began in 1976 with the publication of the first issue of Club de Gourmets magazine, a pioneering publication that from its inception became an informative and influential reference point. Over the years, the magazine has not only documented the development of Spanish gastronomy, but has also played an active role in its growth, giving visibility to trends, professionals, and projects when they were still in their infancy.

This vocation was expanded with intense editorial work and the creation of Salón Gourmets, now established as the world's leading fine food and beverages fair. On its 50<sup>th</sup> anniversary, Grupo Gourmets commemorates a history that combines rigor and vision for the future, reaffirming its role as a voice for the sector.

# Salón Gourmets

#SG26

IG [grupogourmets](#)  
FB [salongourmets](#)  
X [grupogourmets](#)  
LI [grupogourmets](#)

Salón Gourmets se ha consolidado como la gran cita profesional de referencia en el ámbito de la alimentación y las bebidas de calidad. Su crecimiento a lo largo de los años refleja la evolución de un sector cada vez más especializado y orientado a la excelencia. Fiel a su carácter estrictamente profesional, el Salón Gourmets ofrece durante cuatro jornadas un entorno idóneo para la presentación y comercialización de productos de alta gama, favoreciendo el intercambio comercial y el establecimiento de relaciones estratégicas. En definitiva, un punto de encuentro imprescindible para productores, distribuidores, compradores y prescriptores nacionales e internacionales.

La propuesta se completa con un amplio programa de actividades que pone en valor la versatilidad del producto y el talento de los profesionales

del sector. Concursos, show cookings, presentaciones, catas y áreas temáticas especializadas convierten al Salón en un espacio dinámico, diseñado para descubrir, aprender y generar oportunidades de negocio.

Se puede seguir todo lo que ocurre en SG a través de GourmetsTV –en la web de GG–. Y para los participantes, la APP Salón Gourmets refleja toda la información necesaria.

## Previsiones 39º SG

Expositores  
+ 2.000

Productos:  
+ 55.000

Visitantes profesionales:  
+ 110.000

Visitantes profesionales extranjeros  
+15.000

Actividades  
+ 1.000

Superficie de exposición  
+ 65.000 m<sup>2</sup>

Nuevos productos  
+ 1.500

Volumen de negocio  
+ 250 Mill. €



Salón Gourmets has established itself as the leading professional event in the field of fine food and beverages. Its growth over the years reflects the evolution of an increasingly specialized, and excellence-oriented sector.

Loyal to its strictly professional nature, Salón Gourmets offers an ideal environment for the presentation, tasting, and marketing of select products over four days, promoting commercial exchange and the establishment of strategic relationships. The event is rounded off with an extensive program of activities that highlight the versatility of the products and the talent of the professionals in the sector. Competitions, show cookings, presentations, tastings, and specialized themed areas make the Salón

a dynamic and experiential space, designed for discovery, learning, and generating business opportunities. Everything that happens at SG can be followed through GourmetsTV -in GG web-. And for the participants, the App Salón Gourmets with all the necessary information.

#### Forecast 39<sup>th</sup> SG

Exhibitors

+2,000

Products

+55,000

Professional visitors

+110,000

Professional foreign visitors

+15,000

Activities

+1,000

Exhibition area

65,000 m<sup>2</sup>

New products

+1,500

Turnover

+250 million €



# Estrella Galicia / Cabreiroá Cerveza oficial / Agua oficial

—Estrella Galicia /  
Cabreiroá  
Official beer /  
Official water

Pabellón 4 /  
Hall 4  
4A20

Este es un año especial para la corporación Hijos de Rivera que celebra su 120 Aniversario y vuelve a estar presente como Cerveza Oficial y Agua Oficial de la mano de dos de sus marcas más representativas, Estrella Galicia y Cabreiroá. Referente del sector por la amplitud y diversidad de su portafolio —cervezas, aguas, vinos, sidras, licores y refrescos—, destaca también por una firme apuesta por la sostenibilidad y el compromiso con la hostelería, como demuestra a través de



algunos de sus campeonatos más reconocidos; la Beer Masters Session y el Desafío XChef by Cerveza 1906 que se volverán a celebrar en esta edición del SG. Además, aprovecharán su stand para dar a conocer los últimos productos lanzados al mercado por la corporación Hijos de Rivera como la nueva Rivera Reposada, que ensalza el legado cervecero de la familia en su 120 aniversario; Amara Brava, el primer spritz ready to drink, Vermut Rivera y Huebox, el innovador dispensador doméstico de Estrella Galicia para disfrutar en casa. Dentro de su stand se podrá disfrutar de sesiones dedicadas a bebidas como Fontarel Next H2O y descubrir propuestas como la kombucha Soul K, los vinos de Grandes Pagos, las cervezas artesanas Basqueland o las ginebras Vanagandr, recientes incorporaciones al grupo empresarial.

This is a special year for the corporation Hijos de Rivera, which is celebrating its 120th anniversary and once again serving as the Official Beer and Official Water provider through two of its most iconic brands, Estrella Galicia and Cabreiroá. A leader in the industry due to the breadth and diversity of its portfolio—beers, waters, wines, ciders, spirits, and soft drinks—it also stands out for its firm commitment to sustainability and the hospitality industry, as demonstrated through some of its most renowned competitions: the Beer Masters Session and the

XChef Challenge by Cerveza 1906, which will be held again at this year's SG. In addition, at their stand they will showcase the latest products launched by the Hijos de Rivera corporation, such as the new Rivera Reposada, which celebrates the family's brewing legacy on its 120<sup>th</sup> anniversary; Amara Brava, the first ready-to-drink spritz; Vermut Rivera and Huebox, Estrella Galicia's innovative domestic dispenser for enjoying beer at home. Also at their stand visitors can enjoy tastings of beverages such as Fontarel Next H2O and discover offerings like Soul K kombucha, Grandes Pagos wines, Basqueland craft beers, and Vanagandr gins—all recent additions to the business group.



# Talleres infantiles

—Children's workshops

Pabellón 3  
Hall 3



Todas las mañanas los niños de entre 8 y 12 años de la Comunidad de Madrid se convierten en los grandes protagonistas de una experiencia pensada para aprender jugando. A través de los sentidos, tocan, huelen, prueban y experimentan con distintos alimentos, siempre acompañados por profesionales que les guían y les ayudan a descubrir el origen de los productos. El recorrido incluye una serie de talleres dinámicos donde el aprendizaje se combina con la diversión. Desde el Taller del Pan con Horneado Fresh, al Taller del Queso en Gourmet-Quesos, pasando por el Taller del Salmón de Seafood from Norway, donde elaborarán su propio sushi. Además, podrán acercarse a los excelentes productos de Castilla y León amparados bajo el reconocido sello de calidad en el espacio de Tierra de Sabor. Alrededor de 1.000 niños disfrutan cada año de esta propuesta educativa y entretenida que les invita a descubrir la gastronomía de una forma práctica, despertando su curiosidad y fomentando hábitos saludables desde los primeros años.



Every morning, children aged between 8 and 12 from the Community of Madrid take centre stage in an experience designed to help them learn through play. Using their senses, touching, smelling, tasting and experimenting, they explore different foods, always accompanied by professionals who guide them and help them discover where the products come from.

The programme includes a series of interactive workshops where learning is combined with fun. From the Bread Workshop with Horneo Fresh, to the Cheese Workshop at Gourmet-Quesos, and the Salmon Workshop by Seafood from Norway, where they will make their own sushi. They will also be able to sample the excellent produce of Castile and León, bearing the renowned quality seal, in the Tierra de Sabor area.

Around 1.000 children enjoy each year this educational and entertaining programme that, invites them to discover gastronomy in a hands-on way, sparking their curiosity and fostering healthy habits from an early age.



CASTILLA Y LEÓN



# Salón Gourmets RSC

—CSR Salón Gourmets



Premio Princesa de Asturias de la Concordia 2016



La vertiente solidaria vuelve a ocupar un lugar destacado en el Salón Gourmets con su apoyo a distintas iniciativas sociales comprometidas con la ayuda y la inclusión.

**Aldeas Infantiles SOS** participa en el Salón acercando a los visitantes su labor diaria y dando visibilidad al trabajo que realizan con niños, niñas y jóvenes que se encuentran en contextos de especial vulnerabilidad, poniendo el foco en la protección, el acompañamiento y el desarrollo de oportunidades.

El **Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación** vuelve con su campaña **Aquí no se tira nada** para concienciar a los profesionales del sector sobre la importancia de reducir el desperdicio alimentario.

Por su parte, **Banco de Alimentos de Madrid** contará de nuevo con un espacio propio desde el que dar a conocer su actividad y sensibilizar a expositores y profesionales sobre

la importancia de la donación. Como en ediciones anteriores, los expositores podrán entregar productos que serán recogidos por los voluntarios al cierre de la feria, una acción que el pasado año permitió alcanzar una cifra récord de 10.549 kg.

Asimismo, el Salón acogerá nuevamente a **Gastronomía Solidaria**, el proyecto impulsado por el chef Chema de Isidro, cuya misión es facilitar la formación y la inserción laboral de jóvenes en riesgo de exclusión dentro del sector de la hostelería.

**MEG, Mujeres en Gastronomía**, también acudirá para presentar su II Congreso Nacional que tendrá lugar en mayo en la ciudad de Alicante.

Solidarity plays a prominent role at Salón Gourmets, which continues to support social initiatives through the active presence of organizations committed to aid and inclusion.

**Aldeas Infantiles SOS** has participated in the fair, bringing visitors closer to its daily commitment and raising awareness of the work it does with children and young people in particularly vulnerable situations, focusing on protection, support, and the development of opportunities.

The **Ministry of Agriculture, Fisheries & Food** returns with its campaign *Aquí no se tira nada* -nothing is thrown away here- to raise awareness among professionals about the importance of reducing food waste.

For its part, **Madrid Food Bank** will once again have its own space from which to publicize its activities and raise awareness among exhibitors and professionals about the importance of donating. As in previous editions, exhibitors will be able to donate products that will be collected by volunteers at the end of the fair, an initiative that last year resulted in a record of 10.549 kg.

The fair will, once again, host **Gastronomía Solidaria**, a project promoted by chef Chema de Isidro, whose mission is to facilitate training and job placement for young people at risk of exclusion in the hospitality sector.

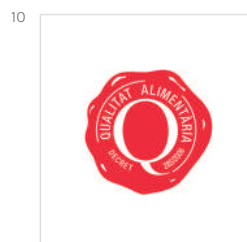
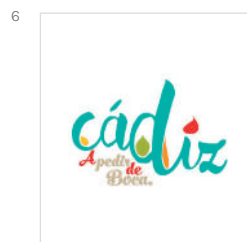
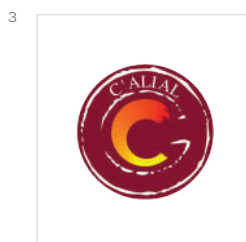
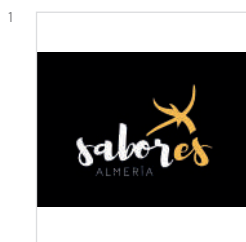
**MEG, Women in Gastronomy**, will also be present to announce their II National Congress that will take place in May in the city of Alicante.



# Marcas de Calidad Españolas

—Spanish Quality Brands

1. Almería
2. Andalucía
3. Aragón
4. Asturias
5. Ávila
6. Cádiz
7. Canarias
8. Castilla—  
La Mancha
9. Castilla y León
10. Cataluña
11. Comunidad  
Valenciana
12. Islas Baleares
13. La Coruña
14. Extremadura
15. Galicia
16. Gerona
17. Granada
18. Guadalajara
19. Madrid
20. Málaga
21. Murcia
22. Navarra
23. Orense
24. País Vasco
25. La Rioja
26. Salamanca
27. Soria
28. Valladolid



11



12



13



14



15



16



17



18



19



20



21



22



23



24



25



26



27



28



# Presencia institucional

—Institutional presence

El Salón Gourmets reunirá en esta edición a todas las Comunidades Autónomas, consolidándose como un escaparate nacional sin precedentes para el sector agroalimentario. Junto a las 17 CCAA, participarán Diputaciones y otros organismos que presentarán una cuidada selección de productos y vinos certificados por sus sellos de calidad y origen. La cita adquiere especial relevancia para los productores de menor tamaño, que encuentran en el respaldo institucional una vía para acceder a una proyección conjunta y representativa de sus territorios. A través de degustaciones y actividades en directo, los expositores tendrán la oportunidad de mostrar tanto el legado gastronómico de cada región como sus propuestas más actuales.

This year's Salón Gourmets will bring together all of Spain's autonomous communities, consolidating its position as an unprecedented national showcase for the agri-food sector. Alongside the 17 autonomous communities, provincial councils and other institutions will participate, presenting a carefully selected range of products and wines certified by their seals of quality and origin. The event is particularly important for smaller producers, who find in institutional support a way to gain access to a joint and representative showcase for their territories. Through tastings and live activities, exhibitors will have the opportunity to showcase both the gastronomic heritage of each region and their most avant-gard offerings.





**Instituciones presentes en esta edición con stand propio /**

*Institutions attending the current edition with their own stand*

**Comunidades autónomas /**  
*Autonomous Regions*

- Andalucía
- Aragón
- Asturias
- Canarias
- Cantabria
- Castilla-La Mancha
- Castilla y León
- Cataluña
- Comunidad Valenciana
- Extremadura
- Galicia
- Islas Baleares
- La Rioja
- Madrid
- Murcia
- Navarra
- País Vasco

**Diputaciones /**  
*Provincial Councils*

- Almería
- Ávila
- Cádiz
- Gerona
- Granada
- Guadalajara
- La Coruña
- Málaga
- Orense
- Salamanca
- Soria

# Galicia, Comunidad Autónoma Invitada

—Galicia,  
Guest Autonomous  
Community

Pabellón 6 /  
Hall 6  
6F10

Galicia será la Comunidad Invitada en esta edición del Salón Gourmets, una distinción que permitirá mostrar la identidad gastronómica gallega desde una perspectiva integral. A través de un espacio propio, la comunidad pondrá en valor la excelencia de sus producciones agroalimentarias y vitivinícolas, reflejo de un territorio donde el mar y el medio rural conviven en equilibrio.



La programación incluirá demostraciones culinarias y sesiones de degustación que acercarán al público profesional una cuidada selección de productos amparados por sellos oficiales de calidad, como las Denominacións de Orixe Protexidas y las Indicacións Xeográficas Protexidas. Quesos, mieles, carnes, vinos y elaboraciones emblemáticas del recetario gallego compartirán protagonismo con propuestas actuales.

El litoral gallego también tendrá un papel destacado, con productos procedentes de la pesca artesanal que subrayan el compromiso de Galicia con la sostenibilidad y la trazabilidad.

La región celebrará, además, el Día de la Cocina Atlántica Consellería do Mar y Medio Rural - Xunta de Galicia en uno de los escenarios principales para acercar la amplitud de su despensa y su diversidad culinaria a los visitantes profesionales.

Galicia will be the Guest Community at this edition of Salón Gourmets, a distinction that will allow it to showcase Galician gastronomic identity from a comprehensive perspective. Through its own space, the community will highlight the excellence of its agri-food and wine production, reflecting a region where the sea and the countryside co-exist in balance. The program will include show cooking and tasting sessions that will introduce the professional to a careful selection of products covered by official quality seals, such as Protected Designations of Origin and Protected Geographical Indications. Cheeses, honeys, meats, wines, and emblematic dishes from the Galician recipe book will share the spotlight with current offerings.

The Galician coastline will also play a prominent role, with products from artisanal fishing that underscore Galicia's commitment to sustainability and traceability.

The region will also celebrate Atlantic Cooking Day Council of the sea and rural environment - Government of Galicia in one of the main stages to showcase the breadth of its pantry and culinary diversity to professional visitors.

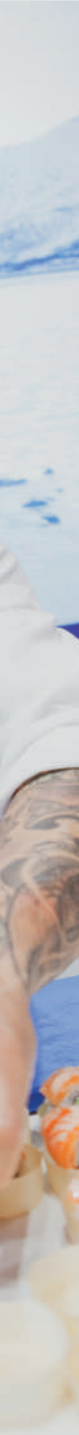


# Noruega / País de Honor

—Noruega /  
Country of Honor

Pabellón 3 /  
Hall 3  
3B01





Una distinción que pone el foco en la extraordinaria riqueza de sus productos del mar y en la cultura gastronómica que gira en torno a ellos. Con una tradición profundamente ligada al océano, el país nórdico se ha consolidado como uno de los grandes referentes internacionales en mariscos y pescados de alta calidad.

Las aguas frías y transparentes del Atlántico Norte, junto con un entorno natural prácticamente intacto, crean las condiciones ideales para que los mariscos noruegos se desarrollen lentamente y con una calidad excepcional. Este proceso natural da lugar a productos con un sabor único muy valorados en la cocina profesional de todo el mundo. En Salón Gourmets, y bajo el sello Seafood from Norway, se presentará una selección de algunos de los mariscos más emblemáticos del país, como el cangrejo rojo real, el cangrejo de las nieves, el buey de mar, la cigala y las vieiras, ejemplos claros de la riqueza del mar de Noruega.

La participación de Noruega como País de Honor permitirá acercar a los profesionales una cultura culinaria esencialmente marina donde la tradición y el respeto por el mar se unen para ofrecer ingredientes de extraordinaria calidad.

A distinction that highlights the extraordinary richness of its seafood and the culinary culture that revolves around it. With a tradition deeply rooted in the ocean, this Nordic country has established itself as one of the world's leading suppliers of high-quality seafood and fish.

The cold, clear waters of the North Atlantic, together with a virtually untouched natural environment, create the ideal conditions for Norwegian seafood to develop slowly into exceptional quality standards. This natural process results in products with a unique flavour that are highly prized in professional kitchens around the world.

At Salón Gourmets, under the Seafood from Norway label, a selection of some of the country's most iconic seafood will be presented, such as king crab, snow crab, lobsters and scallops, clear examples of Norway's marine wealth.

Norway's participation as Guest of Honour will introduce professionals to a culinary culture deeply rooted in the sea, where tradition and respect for the ocean come together to offer ingredients of extraordinary quality.

# Presencia Internacional

—International Presence

Salón Gourmets se ha convertido en un escaparate de alcance global, capaz de reunir en un mismo espacio propuestas gastronómicas procedentes de todo el mundo. El resultado es un entorno dinámico que fomenta el intercambio de ideas y el enriquecimiento mutuo entre culturas gastronómicas. En esta edición se encontrarán productos procedentes de:

Alemania  
Andorra  
Arabia Saudí  
Australia  
Austria  
Bélgica  
Canadá  
China  
Colombia  
Costa Rica  
Dinamarca  
Estados Unidos  
Finlandia  
Francia  
Gran Bretaña  
Holanda  
Hungría  
Irán  
Italia  
Letonia  
México  
Noruega  
Perú  
Polonia  
Portugal  
Tailandia  
Turquía  
República Checa  
Rusia  
Suiza  
Ucrania

Salón Gourmets has become a global showcase, bringing together culinary offerings from around the world under one roof.

The result is a dynamic environment that fosters the exchange of ideas and mutual enrichment among culinary cultures.

This year's event will feature products from:

Andorra  
Australia  
Austria  
Belgium  
Canada  
China  
Colombia  
Costa Rica  
Czech Republic  
Denmark  
Finland  
France  
Germany  
Great Britain  
Hungary  
Iran  
Italy  
Latvia  
Mexico  
Netherlands  
Norway  
Peru  
Poland  
Portugal  
Russia  
Saudi Arabia  
Switzerland  
Thailand  
Turkey  
Ukraine  
United States

# Periodistas extranjeros

—Foreign journalists



Entre los más de 1.100 periodistas acreditados en la anterior edición del Salón Gourmets se encontraban decenas de extranjeros venidos de países tan dispares como China o Colombia.

Además de estos medios que acuden por su cuenta, la Organización ha desarrollado un programa en colaboración con Turespaña y el Ayuntamiento de Madrid, que, por tercer año consecutivo, invita a periodistas extranjeros especializados. El grupo visitará el Salón guiado por miembros de la Organización que realizarán rutas según sus preferencias. Además, cenarán en dos de los mejores restaurantes de la capital –Ramón Freixa y Alabaster– y visitarán las Colecciones Reales y las Cocinas del Palacio Real para terminar su visita con una comida en Landó.

Among the more than 1,100 journalists accredited at the previous edition of Salon Gourmets were dozens of foreign journalists from countries as diverse as China or Colombia. In addition to these media who come on their own, the Organization have developed a programme in collaboration with Turespaña and the Madrid City Council, which, for the third year running, will invite several specialized foreign journalists. The group will visit the fair led by members of the Organization, who will make routes according to their preferences. In addition, they will dine in two of the best restaurants in the capital –Ramón Freixa and Alabaster– and will visit the Royal Collections and the Kitchens of the Royal Palace to end up the visit having lunch in Landó.



# 28° Hosted Buyers Program – Business Center / ICEX / MAPA

—28th Hosted Buyers Program – Business Center / ICEX / MAPA

Pabellón 7 /  
Hall 7  
7C3

Gracias a este programa, compañías con capacidad exportadora acceden a compradores internacionales con poder real de decisión, favoreciendo contactos directos que derivan en acuerdos y apertura de nuevos mercados. Con el respaldo del ICEX España Exportación e Inversiones y del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, dentro del marco Spain Food Nation, la Organización selecciona importadores, distribuidores y responsables de compra de distintos países. Antes de la feria, expositores y compradores agendan reuniones a través de SG Matchmaking, lo que optimiza el tiempo y aumenta la calidad de los contactos. Durante el Salón, estas reuniones se desarrollan en el Business Center, un espacio profesional que garantiza privacidad, comodidad y apoyo lingüístico, gracias a los

traductores proporcionados por la Organización, creando las condiciones idóneas para avanzar en negociaciones y cerrar acuerdos.

A esta edición asistirán más de 200 compradores procedentes de:

1. Alemania
2. Angola
3. Argentina
4. Australia
5. Austria
6. Azerbaijan
7. Bélgica
8. Brasil
9. Bulgaria
10. Canadá
11. Chile
12. China
13. Colombia
14. Corea del Sur
15. Croacia
16. Dinamarca
17. Ecuador
18. Emiratos Árabes Unidos
19. Eslovaquia
20. Estados Unidos
21. Estonia
22. Finlandia
23. Francia
24. Grecia
25. Guatemala
26. Hong Kong
27. Hungría
28. India
29. Irlanda
30. Italia



31. Japón
32. Kazajistan
33. Letonia
34. Lituania
35. Marruecos
36. México
37. Montenegro
38. Países Bajos
39. Panamá
40. Perú
41. Polonia
42. Reino Unido
43. República Checa
44. República Dominicana
45. Rumanía
46. Serbia
47. Singapur
48. Suecia
49. Tailandia
50. Turquía
51. Uruguay
52. Vietnam

Thanks to this program, companies with export capacity gain access to international buyers with real decision-making power, promoting direct contacts that lead to agreements and the opening of new markets. With the support of ICEX Spain Export and Investment and the Ministry of Agriculture, Fisheries and Food, within the framework of Spain Food Nation, the Organization selects importers, distributors and purchasing managers from different countries. Before the fair, exhibitors and buyers schedule meetings through SG Matchmaking, which optimizes time and increases the quality of contacts. During the fair, these meetings take place in the Business Center, a professional space that guarantees privacy, comfort and language support, thanks to the translator provided by the Organization, creating the ideal conditions for advancing negotiations and closing deals.

This edition will be attended more than 200 buyers from:

1. Angola
2. Argentina
3. Australia
4. Austria
5. Azerbaijan

6. Belgium
7. Brazil
8. Bulgaria
9. Canada
10. Chile
11. China
12. Colombia
13. Croatia
14. Czech Republic
15. Denmark
16. Dominican Republic
17. Ecuador
18. Estonia
19. Finland
20. France
21. Germany
22. Greece
23. Guatemala
24. Hong Kong
25. Hungary
26. India
27. Ireland
28. Italy
29. Japan
30. Kazakhstan
31. Latvia
32. Lithuania
33. Morocco
34. Mexico
35. Montenegro
36. Netherlands
37. Panama
38. Peru
39. Poland
40. Romania
41. Serbia
42. Singapore
43. Slovakia
44. South Korea
45. Sweden
46. Thailand
47. Turkey
48. United Arab Emirates
49. United Kingdom
50. United States
51. Uruguay
52. Vietnam



---

**Alimarket**

**ARAL**  
REVISTA DEL GRAN CONSUMIDOR

**BAR BUSINESS**  
REVISTA DE RESTAURACIÓN Y CATERING • LA REVISTA DEL GRAN COMERCIO

---

**eurocarne**

**hr** Hostelería y Restauración  
Revista profesional de restaurantes, bares y negocios afines.

---

**MEDIASET**españa.

**NOVEDADES Y NOTICIAS**  
DESDE 1993. EL RADAR DE INNOVACIÓN EN EL SÚPER

---



Profesional**Horeca**

**RETAILACTUAL**



---

INFOHORECA



**Olimerca** Información de mercados para el sector del Aceite de Oliva y otros aceites vegetales.



**ORIGEN**  
LA REVISTA DE SABOR RURAL

---

**R**VINOS Y  
RESTAURANTES